

# PILZRUMTOPF:

(„Bsuffane - Schwammal - Nachspeis“)

## - Geeignete Pilzarten:

Violetter Lacktrichterling, Stockschwämmchen, Nelkenschwindling, Rauchgrauer Schwefelkopf, Samtfußrübling, Austernpilz u.a.

WICHTIG DABEI: Da blanchiert werden muß, eignen sich alle ziemlich festen Pilzstücke (Marktpilze werden durch Waldpilzpulver OK)

## - Weitere Zutaten:

Weißwein, brauner Krümelkandis, Vanillestange, Anissterne, Zimtstange, ein paar ganze Nelken, eine Prise Muskatnuß, 54%iger Rum, weiße kernlose Weintrauben, Haselnüsse

## - Gefäß:

Grobes Rumtopfglas, z.B. 4 Liter: Man kann Pilzfunde immer wieder nachfüllen!

## - Zubereitung:

Pilze/Pilzteile mind. 8-10 Min. in Salzwasser kochen (blanchieren), abtropfen und mit kaltem, frischem Wasser ausspülen.

Zwischenzeitlich den zerstoßenen Kandis in etwas Wein unter Rühren auflösen und das Ganze langsam einkochen lassen, bis der Kandis beginnt, Zähflüssig zu werden.

Jetzt unter stetem Rühren die Pilze und auch die anderen Zutaten, mit Ausnahme der Vanillestange, der Trauben und Nüsse und des Rums, dazugeben.

Wenn alles gut miteinander vermischt ist, wird der Rum eingerührt, damit sich der kandierte Zucker wieder auflösen und mit dem Rum besser vermischen kann.

Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Halbierte Trauben und Haselnüsse beifügen.

Die Pilze mit der Flüssigkeit in das Glas geben und erst jetzt, ganz zum Schluß, die Vanillestange hinzufügen.

Mit Rum auffüllen, bis alles bedeckt ist, Deckel zu und wochenlang ruhen lassen (hält jahrelang und wird immer besser).

## - Serviertipp:

1 Esslöffel auf einem Vanillespiegel (Eis, Pudding oder Sosse) ist ein köstliches UND exotisches Dessert !!

*Siegfried Harochk*

Osterhofen